Piano di trasformazione fondiaria della valle del Quieto

(Sezione I[a])

(continuazione e fine — vedi n. 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16)

VI°

Conclusioni e direttive fondamentali per la trasformazione agraria

Nello svolgimento del presente piano generale si è cercato di rappresentare un po' analiticamente quali siano le condizioni attuali del comprensorio, mettendone in evidenza le più urgenti necessità e le più gravi deficienze, e si è cercato pure di studiarne un po' a fondo i possibili rimedi e valutarne le particolari condizioni per un nuovo ordinamento colturale atto a modificare sostanzialmente la fisionomia di tutto il territorio e di imprimere ai terreni vallivi da bonificare una nuova ed organica struttura economico-agraria.

Considerate perciò le speciali circostanze che indussero a prosciugare la valle della palude e degli acquitrini, tenuta in debito conto la situazione economica attuale dei proprietari, calcolati gli oneri d'indole morale e materiale che graveranno sugli agricoltori e sugli imprenditori delle opere di trasformazione, e valutata infine la capacità produttiva della terra bonificata e la possibilità tecnico-economica dell'agricoltura locale, si crede opportuno riassumere in forma sintetica ciò che si è premesso, fissando, per singoli punti, le conseguenti *direttive fondamentali per la trasformazione agraria della valle da Ponte Porton al mare:*

I° — *Costituzione di nuove unità poderali:*

Scopo finale della trasformazione agraria è la messa a coltura continua, avvicendata di tutti i terreni del comprensorio in unità o poderi di superficie non superiore ai 30 ha, nè inferiore ai 10. Si costituiranno perciò unità organiche, vitali, ciascuna delle quali sarà dotata di un adeguato carico di bestiame in ragione non minore di q.li 2.5 di peso vivo per ettaro e si darà

stabile dimora a famiglie di lavoratori nella quantità minima corrispondente a 0.30 unità lavorativa pure per ettaro, possibilmente interessati alla produzione agricola o comunque partecipanti agli utili dell' impresa.

Data poi l' eccessiva frammentazione e dispersione della proprietà, si renderà obbligatoria la sua ricomposizione, in modo d' assegnare possibilmente a ciascun proprietario una unica quota di terreno, quota che potrà essere inferiore anche ai 10 ha, qualora dovesse servire in modo particolare ad *integrazione delle aziende già costituite dell' altipiano.* In ogni caso, però, *la superficie non dovrà mai essere inferiore all' ettaro.*

II° — *Sistemazione dei fondi e ordinamento colturale :*

Ultimate le opere di bonifica idraulica, ciascun proprietario dovrà provvedere alle opere necessarie ad eliminare sopra i suoi fondi qualsiasi possibile ristagno anofeligeno superficiale. Saranno sistemati quindi i singoli appezzamenti secondo una razionale applicazione delle norme idraulico-agrarie strettamente coordinate alla rete dei canali secondari consorziali, al fine di ottenere col risanamento igienico un perfetto sgrondo delle acque, escludendo quegli ordinamenti che potessero contrastare con lo sviluppo di una intensa attività colturale o che servissero comunque di ostacolo al buon governo delle acque. All'uopo saranno scelte colture continue avvicendate, basate su rotazioni pluriennali, nelle quali la quota spettante alle foraggere (prati ed erbai) non si allontani dai due quinti della superficie lavorata nell' azienda, con esclusione assoluta del pascolo incolto e brado.

III° — *Attuazione dell' ordinamento colturale e della organizzazione aziendale :*

Dovrà essere completamente instaurata in forma graduale sulla intera superficie di ogni possesso nel *termine massimo di anni 10 dall' ultimazione delle opere a carattere comune,* mentre la sistemazione idraulico-agraria dei singoli appezzamenti dovrà essere compiuta nel *termine di anni due.*

IV° — Sono di conseguenza obbligatorie per i proprietari e possono essere ammese a beneficiare del sussidio normale di cui all' art. 44 del R. D. 13 febbraio 1933, n. 215 (stabilito per le bonifiche istriane nella misura del 38 %) le seguenti categorie di opere :

a) costruzione e riattamento di strade poderali e interpoderali ;

b) costruzione e riattamento dei fabbricati rurali, ivi comprese le opere della correlativa provvista e distribuzione di acqua potabile;
c) piantagioni arboree frangivento o fruttifere;
d) dissodamento e sistemazione idraulico-agraria dei terreni, ed opere per la rete di minuta distribuzione dell' acqua irrigua.

V° — Coloro che intenderanno beneficiare del sussidio governativo dovranno presentare all' Ispettorato agrario di Venezia, per il tramite del Consorzio, il piano di trasformazione che desiderano attuare nei propri fondi, precisando le finalità agrarie con le quali pensano di conseguirla, in applicazione alle presenti direttive fondamentali. Unitamente a tale piano essi presenteranno i progetti tecnico-costruttivi delle opere ammesse al sussidio, insieme ad una dichiarazione da cui risulti, a termini dell' art. 41 del R. D. 13 febbraio 1933, n. 215, se intendano incaricare il Consorzio dell' esecuzione dei lavori o se preferiscano provvedervi direttamente.

Il presente piano, accompagnato da regolare delibera di accettazione della Deputazione consorziale, sarà trasmesso al Comitato tecnico provinciale, affinchè ne faccia eseguire la pubblicazione e l' ulteriore procedura a termini di legge.

Dott. R. Vazzoler

UN PREZIOSO MINUSCOLO AMICO DEL FRUTTICOLTORE

L' Afelino (Aphelinus mali) nemico del pidocchio sanguigno del melo (Eriosoma lanigerum)

Nella nota comparsa nel numero precedente si è parlato di un terribile nemico del melo, l' Hyponomeuta malinellus. Oggi parleremo al frutticoltore di un suo grande amico, tanto per dissipare l' amarezza, rinata certamente nel suo animo a sentirsi raccontare gli effetti disastrosi dell' invasione della tignola del melo; grande amico, anche se piccolo di statura; formidabile quanto silenzioso guerriero, che sa debellare in poco tempo i dannosi Eriosoma. I quali, rossi di colore, sembrano rievocare il ritornello di grande attualità e delizia in tante nazioni europee (per noi storico ricordo): «Su fratelli, su compagni! Su venite

in fitta schiera . . . » Il nero Afelino, senza troppi schiamazzi, ma coi fatti, rintuzza e argina la furia distruggitrice che invasa il sanguigno afide. Grandi equilibri nel meraviglioso piccolo mondo degli insetti. Quanta analogia con i grandi episodi della storia umana! Vi immaginate quanto presto metterebbe ordine anche in Ispagna un saldo manipolo di metaforici Afelini, che piombasse in mezzo ai sanguinari satelliti di Mosca?

Una breve premessa. Chi abbia meli colpiti dal pidocchio sanguigno, non ha bisogno di lunghe descrizioni. Molto appariscenti sono infatti le numerose *colonie coperte di abbondanti fiocchetti cerosi bianchi che formano notevoli ammassi dall' aspetto cotonoso, come pure sono sensibili le deformazioni che subiscono le foglie e i bitorzoli che deturpano i rami,* tormentati dalle punture dell' afide lanigero.

L' Afelino, il nostro amico, è invece un piccolo insettino nero, poco vistoso: a un esame grossolano e fatto senza lente, appare simile a un moscerino. Anche per questa ragione si sottrae facilmente all' osservazione. Aggiungete la sua abitudine di stare di preferenza attaccato alla pagina inferiore delle foglie, e vi spiegherete perchè, specialmente sulle forme di meli allevati bassi, la sua presenza possa passare inosservata. Ma se terrete conto di questo particolare e non appena « avrete fatto l' occhio », non vi sarà difficile notare molti Afelini. *Ma ancora meglio la loro presenza è rilevata indirettamente. L' Afelino ha la consuetudine, cosa per noi utilissima, di deporre le uova nel corpo dell' afide*; così l' Afelino si svilupperà a spese del pidocchio, che pagherà con la morte l' involontaria ospitalità. *L' Afelino ha parecchie generazioni all' anno; sverna allo stato di larva nel corpo della vittima; gli afidi parassitizzati si presentano turgidi, lucidi, senza cera, quindi facilmente riconoscibili.* Per diffondere l' Afelino è consigliabile, per non dire necessario, fare l' ibernamento del materiale, vale a dire conservare opportunamente durante l' inverno i pidocchi parassitizzati.

Più avanti avremo occasione di riferire un inconveniente verificatosi — inconveniente parziale, diciamo subito — nell' impiego dell' Afelino. Nessuno dovrà permettersi di sorridere di questa apparentemente grave mancanza. Non lo farà certamente lo specialista in materia, l' entomologo agrario, che conosce a fondo tutte le sottili attenzioni richieste da certe pratiche; non sorriderà il tecnico generico, che sarà incappato senza dubbio in simili inconvenienti e ne avrà tratto insegnamento per sè e per gli altri. Chi forse abbozzerà un sorriso sarà proprio . . . qualche

frutticoltore. E allora approfitto, finchè il ferro è caldo, per aggiungere ancora due parole al mio discorsetto dell' altra volta. Anche per rendere meno pesante l' argomento, riporterò alcuni brani di lettere. In tal modo avremo modo di mostrare all' agricoltore quante persone si scomodano prima che gli sia consigliato un rimedio (senza quelle che della questione si sono già occupate in precedenza). E ancora si tratta di persone del tutto disinteressate. Pensate: un rimedio naturale offerto gratuitamente all' agricoltore; non c' è in gioco nessuna ditta: ci si rimette anche il gentile omaggio della Casa produttrice della medicina o rimedio che dir si voglia! Anzi noto subito — questo è importante — che adottando la lotta naturale coll' Afelino, va sospesa la lotta artificiale contro il pidocchio, della quale perciò (anche per non dilungarmi troppo) non parlo neppure.

Nel giugno dello scorso anno spedii al R. Osservatorio Fitopatologico di Verona il seguente materiale, raccolto presso la Scuola di Pratica Agricola di Pisino d' Istria: esemplari di Aphelinus mali, catturati e spediti vivi; id., uccisi coll' etere etilico; foglie di melo con spoglie di Eriosoma, che presentavano le caratteristiche del materiale afelinizzato e il foro da cui doveva essere uscito l' Afelino; rametti di diverse varietà di melo infestate dal pidocchio. Il materiale era seguito da questa lettera: « Alcuni meli del frutteto della nostra Scuola (e precisamente meli di varietà Astracan rossa e bianca, Gran Alessandro, Renetta di Champagne, Calvilla rossa d' Estate) sono affetti da quattro anni a questa parte da un forte attacco di Esiosoma lanigerum. Altri meli in città, come pure in varie località dell' Istria, sono attaccati dall' Eriosoma. Sebbene la frutticoltura in genere non rivesta carattere di grande importanza nella nostra Provincia, tuttavia interesserebbe poter combattere il dannosissimo insetto, anche per assecondare la ripresa che si manifesta nell' impianto di fruttiferi, specialmente dopo recenti incoraggiamenti governativi.

Il Direttore dell' Istituto Agrario di Parenzo, prof. Eugenio Benedini, mi comunica che il R. Osservatorio Fitopatologico di Verona desidera esaminare pezzetti di rami di melo infestati dall' afide lanigero, prima di provvedere alla spedizione di materiale afelinizzato, perchè presume che l' endofago esista già nella nostra zona.

Dalle informazioni assunte mi risulta che *l' Afelino deve essere stato introdotto in Istria nel 1928.*

Sui meli della nostra Scuola mi è riuscito di conoscere l' Afelino; a parte ne invio degli esemplari, assieme ad alcuni rametti infestati dal pidocchio. Sebbene non provvisto di testi di Entomologia che diano una descrizione particolareggiata dell' Afelino, credo si tratti con certezza del prezioso endofago. Resterebbe da spiegare perchè non riesca a dominare l' infestazione del pidocchio. La causa potrebbe forse ricercarsi nel fatto che nella zona non è mai stato praticato l' ibernamento del materiale afelinizzato, come da Lei suggerito ».

Ebbi la seguente risposta da parte del chiarissimo prof. Malenotti: « Ho esaminato il materiale da Lei speditomi. Si tratta veramente dell' Aphelinus mali, che ormai è presente da per tutto.

Se non riesce a dominare l' infestazione dell' afide sanguigno in codesta zona, ciò significa probabilmente che vi sono cause naturali contrarie, e tali potrebbero essere la frequenza del vento nella buona stagione e delle pioggie durante l' inverno. Il primo allontana l' Afelino dalle piante su cui si forma e le seconde asportano e fanno cadere a terra molte Eriosoma parassitizzate dall' endofago. E' certo ad ogni modo che lo svernamento riuscirebbe utile.

L' Afelino del melo fa miracoli in questa stagione, purchè riparato dai forti venti. E Lei potrà confermarlo se osserverà lo sviluppo dell' endofago sui meli, di solito protetti, degli orti presso le case ».

Il prof. Luigi Toccafondi, capotecnico e censore della Scuola di Pisino, e nello stesso tempo insegnante di frutticoltura, che ha curato l' ibernamento del materiale nell' inverno 1935-1936, mi comunica: « Riguardo all' ibernamento dell' Afelino, ho il piacere di poterLe dire che proseguì bene; ma in ultimo, non avendo tenuto conto della temperatura dell' ambiente dove avevamo riposto il materiale afelinizzato, una parte degli insetti era già fuggita. Ciononostante feci l' applicazione ai primi di maggio e sul principio constatai che una piccola parte dei pidocchi era stata attaccata ed ora tutti o quasi sono afelinizzati. Ebbi cura di *fare applicare dagli alunni il materiale, in posizione che restasse protetto il più possibile dalle piogge* e quest' anno, per l' ibernamento sarà scelto un ambiente che mantenga la temperatura più costante e più bassa, in modo da non esser gabbati come questa volta. Però anche questo inconveniente è valso a far capire agli alunni, che hanno seguito questa pratica, la necessità della scelta dell' ambiente a seconda dei casi in cui si opera.

Certi meli, che erano molto invasi, ora sono completamente puliti e con l'anno venturo saranno certamente liberati completamente da questo inconveniente anche gli altri alberi che attualmente ancora hanno qualche traccia di attacco».

E concludiamo. Secondo il prof. Malenotti l'ibernamento del materiale afelinizzato deve essere curato nel modo seguente:

«L'inverno nuoce all'Afelino non tanto per il freddo quanto per le intemperie che asportano e distruggono una notevole quantità di afidi parassitizzati. Gli alberi di melo, che risentirono durante la buona stagione del benefico effetto dell'endofago, presenteranno alla fine di novembre un numero variabile di Eriosoma ospitanti l'imenottero. Occorre far tesoro di questo materiale per poterlo poi utilizzare nella primavera seguente. A tale scopo si dovrà:

1° - tagliare senza forti scosse i rami alberganti afidi afelinizzati e portarli poi *in locali riparati, ma asciutti, freddi e ventilati.* (Quando i rami sono tagliati dalla pianta, gli afidi sani li abbandonano, e nei rami stessi rimangono, conseguentemente, solo quelli che ospitano il parassita);

2° - *esaminare accuratamente le parti della pianta così raccolte e liberarle dai predatori che eventualmente vi si riscontrassero* (Cocinellidi, larve e pupe di Sirfidi, Acari, ecc.). Tali predatori non devono essere uccisi, ma trasportati altrove. Questa operazione va eseguita, perchè i predatori stessi distruggono indifferentemente vittime sane e vittime parassitizzate;

3° - *ispezionare di tanto in tanto i rami immagazzinati (che devono esser tenuti ritti, appoggiati alle pareti del locale,* se i rami secondari di cui sono forniti non li tengono già sollevati da terra) *per allontanarne gli insetti che potessero averli raggiunti o le muffe che si fossero su di essi sviluppate».*

A Pisino l'Afelino è acclimatato: sicuramente lo è anche nelle altre località dell'Istria. Curarne la diffusione e quindi favorirne l'azione benefica, è interesse e dovere di ogni agricoltore che abbia occasione di farlo.

Dott. M. Granbassi

IL TRIFOGLIO INCARNATO

Benchè tutti gli agricoltori della nostra zona siano ben persuasi dell'importanza dell'erbaio di trifoglio incarnato, non

è fuor di posto richiamare, ora in cui si approssima la semina di esso, la importanza stessa e alcune norme per la sua buona coltivazione e utilizzazione. Non possiamo anche fare a meno di ricordare che l'andamento del prezzo del bestiame (prezzo che dalle amorose e vigili cure del governo sarà mantenuto nei limiti della convenienza economica per noi agricoltori) ci suggerisce la necessità di curare meglio che per il passato la nostra produzione foraggera.

Le nostre simpatie per il trifoglio incarnato non sono fuor di posto; esso si adatta benissimo alle nostre terre rosse, le quali gli offrono condizioni adatte per quanto riguarda il grado di scioltezza e composizione, perchè, come tutti sanno, il trifoglio incarnato, al pari del lupino, è quasi calcifugo, cioè rifugge dalle terre ricche di calce. Condizioni anche migliori che altrove il trifoglio incarnato trova da noi in Istria rispetto al clima nel periodo autunno - inverno - primavera, specialmente per quanto riguarda la temperatura e la distribuzione delle pioggie. Solo in annate eccezionali il rigore dell'inverno opera il diradamento dei nostri trifogliai e le pioggie abbondanti recano danno, se la buona sistemazione degli scoli delle acque superflue è stata trascurata.

Per quanto riguarda la preparazione del terreno, il trifoglio incarnato si accontenta di modeste arature, perchè il terreno, se smosso troppo profondamente, ostacola il buon sviluppo dell'apparato radicale, il quale viene aiutato invece dalla buona consistenza e dall'assenza di vuoti nel terreno. Ecco perchè è meglio arare con almeno dieci giorni di anticipo sulla semina e completare il lavoro con l'erpice e con il rullo. Dove la coltivazioni viene fatta a dovere, si raggiungono anche produzioni di circa q.li 300 di erba per ha; quindi, se si vuole tendere anche da noi al massimo, non bisogna dimenticare di somministrare perfosfato in ragione di 3-4 q.li per ha e cloruro potassico in ragione di q.li 1-1.50 per ettaro, perchè le esperienze hanno dimostrato che il trifoglio incarnato è molto sensibile a questi due concimi. Il trifoglio presenta la maggiore esigenza al primo mese di vita ed all'epoca della fioritura, perciò non è male aiutare la coltura alla semina con la somministrazione di un q.le di solfato ammonico per il quale il trifoglio sembra avere speciale predilezione e completare la concimazione azotata con una leggere somministrazione di nitrato in primavera.

Per quanto riguarda le varietà da scegliersi, riteniamo senza altro che si debba ricorrere alla varietà locale, come a quella che meglio si è adattata alle nostre particolari condizioni di ambiente. Recenti esperienze effettuate dal Gibelli hanno dimostrato, analogamente a quanto è avvenuto per l' erba medica di provenienza argentina in confronto con la nostrana, che le varietà di trifoglio incarnato che provengono dall' Ungheria sono meno produttive delle varietà nostrane. Chi volesse peraltro prolungare in primavera il periodo di utilizzazione del trifoglio fresco, potrà procurarsi dai nostri consorzi, o da qualcuna delle nostre ditte più serie, varietà di trifoglio a diversa precocità, a diversa epoca di fioritura — esistono anche varietà di trifoglio incarnato... a fiori bianchi. — Anche per il trifoglio incarnato c' è la tendenza ad aumentare il quantitativo di seme per avere un complesso di piante con steli meno grossolani. Nel podere dell' Istituto agrario si sono iniziate, con diversi quantitativi di seme, delle prove, le quali, non avendo ancora dato un risultato definitivo, dovranno essere ripetute. Comunque, sembra che convenga stare intorno ai 30 kg. per ha, e dare la preferenza incondizionata al seme dell' anno, perchè al secondo anno di età esso ha perduto gran parte della sua facoltà germinativa. Nella scorsa annata sono state fatte, sempre nel podere di Parenzo, prove di consociazione, le quali avrebbero dimostrato la convenienza di consociare il trifoglio con la segala o, meglio ancora, con l' avena vernenga.

Campi di m^2 5000 con la semina pura hanno dato in ragione di q.li 200 all' ha; quelli invece con semina consociata, in ragione di q.li 240 di foraggio verde, essendo perfettamente uguali tutte le altre condizioni. La segala e l' orzo sono troppo solleciti in primavera ad emettere le spighe in confronto del trifoglio incarnato, e le reste induriscono troppo in attesa che il trifoglio sia maturo per la falciatura. Ecco perchè è da preferirsi senza dubbio l' avena invernenga nella consociazione.

L' uso ideale del foraggio è allo stato fresco, perchè l' erba contiene la proteina sotto forma digeribile, e allo stato fresco il trifoglio incarnato non dà luogo a nessun inconveniente perchè non provoca il meteorismo; soltanto se falciato in ritardo, quando i semi sono pelosi, può irritare le muccose dello stomaco degli animali. Da esperienze fatte in Inghilterra su pecore sottoposte ad alimentazione esclusiva ed abbondante con foraggio

troppo maturo, è risultato che alcune di queste sarebbero morte perchè i peli si sarebbero riuniti nello stomaco così da formare pallottole durissime. Ma da noi si è ben lontani dal cadere in tali eccessi di alimentazione.

La trasformazione in fieno del foraggio, come tutti sanno, è sempre un ripiego. Molto buona risulta la conservazione di esso nei silos e in molte aziende dell' Istria, ad es. quelle dell' Ispettorato provinciale di agricoltura, di Daila e de Filippini, tale metodo di conservazione rende ormai preziosi servigi.

Non è fuor di luogo esprimere la speranza che nella nostra Istria la conservazione nei silos si diffonda anche nelle aziende più modeste, perchè riteniamo senz' altro che l' erbaio di trifoglio incarnato possa giovare alla nostra produzione foraggiera ed alla nostra economia, ed avere la stessa importanza che un altro erbaio primaverile, quello di favetta, ha per alcune regioni dell' Italia centrale e meridionale. Con la conservazione nei silos le nostre aziende avranno la possibilità ogni anno di immagazzinare notevoli quantità di foraggio, in modo da poter prescindere fino ad un certo punto dall'esito sempre problematico delle altre colture foraggiere. Quello che più importa ancora è che le nostre aziende potranno disporre di un foraggio molto buono. Esperienze di alimentazione di buoi all' ingrasso hanno indicato la convenienza economica dell' impiego del fieno silos di trifoglio incarnato semplicemente con l' aggiunta di una razione di panello di cotone.

Consigli pratici

Effetti del diradamento dell' uva. — Presentemente si procede alla raccolta delle uve da mensa mature. Alcune varietà che si stanno raccogliendo non appartengono all' epoca di maturazione in corso, bensì ad un' epoca futura, più tardiva.

Perchè succede questo fenomeno di maturazione anticipata? Ciò si spiega dal fatto che le viti in parola sono state trattate subito dopo la fioritura, cioè ad allegagione avvenuta, con la operazione di potatura verde, detta *diradamento dei grappoli* se questi erano in soprannumero, o *diradamento degli acini* per i grappoli serrati, di cattiva allegagione per colatura parziale avvenuta, o per diminuire il numero degli acini di un grappolo

onde far aumentare la *grossezza* e la *precocità* degli acini rimanenti.

Si consiglia l'applicazione del diradamento dei grappoli e degli acini per le varietà di uva Moscato: di Alessandria, di Amburgo, di Terracina, Italia; per le uve Regine, Bicane, Baresana. (g. v.)

Operazioni alle viti di dopo-vendemmia. — Si consiglia di procedere ad una potatura parziale incompleta per tutte le viti vecchie di età, esauste, spossate, che hanno troppo fruttificato nell'annata, sofferenti per siccità, con l'asportare loro le parti inutili che hanno fruttificato, con il ridurre di lunghezza i capi a frutto e ciò per *concentrare*, sul numero esiguo di gemme lasciate, tutti i succhi vegetativi che ancora circolano nella pianta. (g. v.)

Semina degli erbai vernino-primaverili. — Urge preparare il terreno da investire con gli erbai di trifoglio incarnato, di colza, di segale, avena invernenga.

Si seminerà subito dopo una pioggia che bagni sufficientemente e si erpicherà previamente per spianare e sminuzzare la superficie. Dopo la copertura del seme è indispensabile anche una rullatura. (g. v.)

RISPOSTE A QUESITI

All'agricoltore N. N. di Marzana, che alcuni giorni or sono spedì a questo Istituto una bottiglia di vino girato, pregandoci di volerlo analizzare e poi riferirgli come e con quale mezzo lo avrebbe potuto risanare, rispondiamo:

Nella prossima vendemmia lo faccia rifermentare su di un cappello di vinaccia non torchiata di uva nera di buona qualità per 2-3 giorni, dopo averla separata dal vino fiore per circa la quantità doppia del vino ammalato. Aggiunga alla massa, che deve rifermentare, 2-3 quintali di uva fresca e di buona qualità. Durante la rifermentazione bisogna fare 2-3 follature.

Questo vino va tenuto separato dal vino nuovo e venduto alla prima occasione; se mescolato col vino sano, si corre il pericolo di rovinare tutta la massa.

FRA LIBRI E RIVISTE

L'antica Casa Sgaravatti di Padova ha pubblicato un volume utile ed interessante dal titolo: **Imbianchimento e forzatura delle Cicorie e del Dente di leone.**

D. Guzzini - E. Gherardi — **Il fagiuolo** — Biblioteca per l'insegnamento agrario professionale — Ramo editoriale degli agricoltori — Via Vittorio Veneto (Palazzo Margherita) — Roma — L. 2.50 (per i nostri lettori L. 2.25).

Fra le colture orticole, il fagiuolo assume in Italia una grande importanza per il posto che questo legume ha nella alimentazione del popolo.

Un aspetto interessantissimo della coltivazione del fagiuolo è quello delle consociazioni, sul quale principalmente gli AA., dopo aver fatto un inventario delle qualità che si coltivano, insistono in modo particolare, esponendo, da un punto di vista critico, i più vantaggiosi esempi di coltura consociata riferita agli ambienti agronomici più caratteristici del nord, del centro, e del mezzogiorno d'Italia.

Va segnalato, specialmente per la sua grande portata pratica, il capitolo dedicato ai nemici del fagiuolo, e in modo particolare al Tonchio, il terribile coleottero al quale si deve ogni anno la distruzione in magazzino di ingenti quantità di prodotti.

E' un volumetto dei meglio riusciti, che consigliamo vivamente a tutti gli orticoltori.

V. Manvilli — **L'azoto in agricoltura** — Biblioteca per l'insegnamento agrario professionale — Ramo editoriale degli agricoltori — Via Vittorio Veneto (Palazzo Margherita) — Roma — L. 2.50 (per i nostri lettori L. 2.25).

L'A. di questo volumetto ha raccolto in settanta pagine i risultati di una vasta sperimentazione, traendone le direttive pratiche che è necessario conoscere per ottenere dai concimi azotati il massimo rendimento.

Il volumetto è corredato da una interessante tavola a colori sulla composizione chimica dei concimi di più comune uso, e da numerose altre tavole fotografiche riproducenti i principali stabilimenti italiani di produzione degli azotati, e da originali disegni intercalati nel testo.

NOTIZIARIO

La chiusura del corso informativo Ente „E. Faina" a Parenzo. — Giorni addietro si è chiuso, dopo ventidue giorni, il corso informativo per i maestri che saranno chiamati ad insegnare, nell'anno venturo, nelle Scuole rurali per l'avviamento all'agricoltura tenute dall'Ente morale « Eugenio Faina ».

Il corso, che ha avuto uno svolgimento a ritmo bersaglieresco, ha lasciato tracce indelebili nell'animo dei sessantadue insegnanti convenuti a Parenzo da quattro regioni e da tredici provincie.

Ideato e organizzato dall'on. Presidente dell'Ente, Conte dott. Claudio Faina, Senatore del Regno, con la collaborazione del direttore centrale e del direttore regionale della Venezia Giulia, è stato meravigliosamente messo in marcia dal direttore dell'Istituto agrario provinciale, coadiuvato da tutti i professori dell'Istituto e dal Preside, comm. prof. Domenico Fonda Bonardi.

Invitati dall'on. Presidente, hanno tenuto due pregevoli conferenze il Provveditore agli studi di Gorizia, comm. prof. Borsellino e il Provveditore agli studi di Zara, comm. prof. Orlando.

Il corso è stato onorato dalla visita, desiderata ed attesa, dell'illustre Presidente che era accompagnato dalla sua degna consorte. Il Presidente ha avuto parole di vivo elogio e di fervido compiacimento per i docenti e per i frequentanti ai quali ha espresso una sentita parola di lode per la impeccabile organizzazione e per la magnifica fusione di spirito dei maestri.

Indi l'on. Presidente ha voluto anche assistere ad una lezione sul metodo da usare nei corsi Faina, tenuta dall'Ispettore prof Francesco Lojacono, lodando con schiettezza di animo l'originalità e la compiutezza della esposizione che veramente interpreta in maniera mirabile il mezzo ed il fine, la via e la mèta cui tendono le Scuole Faina.

L'on. Presidente ha voluto rivolgere ai frequentanti la sua alta parola chiarendo vieppiù i criteri cui egli intende si informino le Scuole Faina da lui richiamate a vita e a nuovo splendore.

Ha espresso il suo rammarico di dovere subito ripartire perchè impegnato a Roma come Presidente della Società anonima per l'importazione del bestiame cui è stato testè chiamato dalla fiducia del Governo. Guidati dall'on. Presidente, gli insegnanti hanno fatto un'escursione a Pola dove hanno reso omaggio alla tomba di Nazario Sauro e dei Martiri fascisti deponendovi una corona di alloro.

Poscia hanno visitato, nella Chiesa del Madonna del Mare, il Famedio della R. Marina. Accompagnati dal R. Provveditore agli studi di Pola, prof. Arcidiacono, l'on. Presidente ed il Consiglio direttivo dell'Ente con il direttore dell'Istituto agrario provinciale di Parenzo hanno portato a S. E. il Prefetto di Pola, il saluto dell'Ente.

Dopo di avere, quindi, visitato la moderna centrale del latte, la comitiva ha proseguito per Pisino dove è stata accolta con cordialità dal Rettore — che è anche beneamato Podestà dell'italianissima cittadina — del Convitto Istriano « Fabio Filzi ». Proseguendo, gli insegnanti hanno visitato, a Pinguente, il grandioso impianto di captazione e di potabilizzazione dell'acquedotto istriano ammirando la complessità e modernità delle opere, avendo a guida gentile il prof. ing. comm. Muzzi, direttore generale dell'Acquedotto.

Nel ritorno la comitiva fece sosta a Santo Stefano di Levade per visitare la centrale di sollevamento dell'acqua che è un vero vanto dell'ingegneria idraulica italiana.

Il corso si è chiuso con una esposizione impeccabile di stile fascista del comm. prof. Arcidiacono, R. Provveditore agli studi di Pola, il quale parlò agli insegnanti della politica demografica con particolare riguardo alle organizzazioni giovanili. Nel corso sono stati trattati argomenti di carattere tecnico-agrario, i quali ebbero efficace completamento con molte esercitazioni e lezioni pratiche dimostrative nel laboratorio di chimica, nel podere, nella cantina e con ripetute escursioni all'azienda agraria di Cittanova dell'Istituto.

Le lezioni teoriche sono state illustrate da proiezioni e integrate da particolari conferenze di igiene rurale e di coltura fascista. Le materie di insegnamento sono state svolte dai professori dott. Eugenio Benedini, direttore dell'Istituto agrario, per l'agronomia, agricoltura e zootecnia; dott. Luisa Benedini, per la botanica e piccole industrie; dott. Taffiotti Maddalena,

per la prevenzione degli infortuni nell' agricoltura; prof. Ubaldo Malvestiti, per la chimica, mineralogia e industrie agrarie; prof. Donato Libutti, per la enologia e viticoltura; prof. Umberto Stacchiotti, per le cause nemiche delle piante; prof. Giuseppe Visintini, per la frutticoltura; prof. cav. Mauro Gioseffi e prof. cav. uff. Andrea De Manzolini, per l' igiene; prof. comm. Domenico Fonda Bonardi, per la cultura fascista e prof. cav. uff Francesco Lojacono, per l' organizzazione e sviluppo degli insegnamenti nei corsi Faina.

L' ospitalità cordiale, affettuosa e signorile data dall' Istituto agrario e dal Convitto femminile cittadino ha reso particolarmente gradito ai frequentanti il soggiorno istruttivo a Parenzo.

Le Autorità e la popolazione di Parenzo hanno circondato di simpatia e di affettuosa attenzione il corso informativo che si è chiuso fra entusiastiche manifestazioni di riconoscenza e con vivissime esplosioni di devozione al Re ed al Duce, dopo brevi e sentite parole di compiacimento e di saluto del direttore centrale dell' Ente, comm. dott. Giuseppe Reina, Provveditore agli studi di Trieste.

Disposizioni sulla coltivazione dei vitigni ibridi produttori diretti. — La «Gazzetta Ufficiale» ha pubblicato il R. D. L. 16 luglio 1936-XIV, n. 1634, in cui si approva il seguente testo unico delle leggi contenenti disposizioni sulla coltivazione dei vitigni ibridi produttori diretti:

Art. 1. — La coltivazione dei vitigni ibridi produttori diretti è dovunque vietata, salvo che nei vigneti delle istituzioni di sperimentazione e di studio, nonchè nelle Provincie nelle quali gli organi tecnici del Ministero dell' agricoltura e delle foreste, i Consorzi provinciali per la viticoltura e le Unioni provinciali fasciste degli agricoltori e dei lavoratori dell' agricoltura ne riconoscano la utilità.

Nell' uno e nell' altro caso il Ministro per l' agricoltura e per le foreste stabilirà, con proprio decreto, i limiti e le modalità della detta coltivazione.

E' parimenti vietato il commercio di vitigni ibridi produttori diretti, salvo casi speciali da determinarsi volta per volta dal Ministero dell' agricoltura e delle foreste.

Art. 2. — Entro il 31 dicembre 1937 le attuali coltivazioni di vitigni ibridi produttori diretti saranno trasformate, tranne che nei casi previsti dal precedente articolo, mediante l' innesto a viti europee.

Art. 3. — La vendita di vini provenienti da vitigni ibridi produttori diretti è consentita fino al 31 dicembre 1938, purchè effettuata in modo che appaia la denominazione di vini di vitigni ibridi produttori diretti sui recipienti e sui documenti che accompagnano la vendita stessa ed il trasporto.

La medesima disposizione vale per i tagli o miscela di vini provenienti da vitigni ibridi produttori diretti con vini di viti europee.

Art. 4. — Le disposizioni di cui ai precedenti articoli si applicano anche alla coltivazione del vitigno «Isabella» (vitis labrusca) sotto qualunque nome venga qualificata. Tale coltivazione è, peraltro, ammessa anche fuori dei limiti previsti dall' art. 1 del presente testo unico, nei casi nei quali risulti accertato che è fatta al solo scopo di produzione di uva destinata al consumo diretto.

Art. 5. — Le infrazioni alle disposizioni del presente testo unico saranno punite con l' ammenda da L. 100 a L. 2000.

Modificazioni al regolamento concernente la repressione di frodi. — La «Gazzetta Ufficiale» ha pubblicato il R. D. L. 2 luglio 1936-XIV, n. 1640, recante le seguenti modificazioni al R. D. L. 1° luglio 1926-IV, n. 1361:

Art. 1. — Gli articoli 53 e 54 del regolamento approvato col R. decreto 1° luglio 1926, n. 1361, per l' esecuzione del R. decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito in legge con la legge 18 marzo 1926, n. 562, per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari, sono sostituiti rispettivamente dagli articoli 2 e 3 del presente decreto.

Art. 2. — La gessatura dei mosti destinati alla vinificazione è tollerata, ma i vini gessati contenenti più di un grammo per litro di solfati calcolati come solfato neutro di potassio non possono essere venduti per consumo diretto.

Art. 3. — E' vietato vendere, per consumo diretto, mosti, mosti muti, filtrati dolci e vini:

a) contenenti più di centocinquanta milligrammi per litro di anidride solforosa totale o più di quindici milligrammi per litro di anidride solforosa libera;

b) contenenti più di un grammo per litro di cloruro sodico;

c) alterati per malattie, come acescenza, girato, agrodolce, filante e simili o difettosi per aver acquistato odori o sapori estranei disgustosi, come muffaticcio, legno fradicio, secco, ecc.

Le iscrizioni alla Scuola di pratica agricola di Pisino. — La Scuola di pratica agricola di Pisino, con speciale indirizzo alla zootecnia, inizierà nel prossimo mese di novembre il XVII° anno della sua apprezzata e utilissima attività. I poderi della scuola, dell' estensione di circa 40 ettari, situati in piano ed in colle, oltre agli ampi edifici scolastici e del convitto, comprendono: una stalla moderna, con annessa latteria, per l' allevamento di bovini da latte di razza bruno-alpina, la cantina, la bigattiera, l' apiario con laboratorio, la conigliera, frutteti, vigneti specializzati, vivai, orto, gelseto, ecc. Alla scuola è annesso il «Pollaio provinciale» con attrezzatura completa.

Il corso d' istruzione tecnica dura regolarmente un intero anno agrario, dal novembre all' ottobre successivo, ma può essere di due e anche di tre anni per i giovani che si presentassero non sufficientemente preparati. Pertanto l' Istituto oltre al corso regolare ne comprende uno di preparazione ed un terzo di perfezionamento.

Sono ammessi alla scuola, in seguito ad una prova scritta d' italiano e di aritmetica, solo i figli di agricoltori della Venezia Giulia, che abbiano conseguita la licenza elementare e raggiunto il sedicesimo e non superato il diciottesimo anno d' età, salvo particolari eccezioni da farsi in casi speciali. Lo stesso vale per gli allievi esterni, per i praticanti e gli uditori. E' obbligatorio l' internato per i giovani le cui famiglie non siano di Pisino. Gli allievi esterni sono soggetti alla stessa disciplina degli interni per quanto riguarda l' orario scolastico di lavoro e di studio.

Per gli alunni interni sono attualmente disponibili 22 posti nel convitto della scuola, dei quali: 12 a retta gratuita, 5 a mezza retta (L. 60 mensili anticipate) e 5 a pagamento intero (L. 120 mensili anticipate).

Coloro che desiderano iscriversi, devono presentare — non dopo il 15 *ottobre prossimo* — la domanda di ammissione, vidimata dal podestà del proprio comune e corredata dei documenti che seguono, da inviarsi raccomandati alla Direzione della Scuola di pratica agricola di Pisino: 1) attestato assolutorio di scuola elementare; 2) certificato di pertinenza ad uno dei comuni della Venezia Giulia; 3) atto di nascita; 4) certificato di sana e robusta costituzione fisica; 5) certificato di buona condotta morale e politica. Gli aspiranti ai posti gratuiti dovranno produrre inoltre l'attestato di povertà ed il certificato rilasciato dal R. Ufficio delle imposte dirette comprovante il reddito.

Ulteriori notizie vengono fornite, a richiesta degli interessati, dalla Direzione della scuola.

Apertura corsi di Caseificio. — All'Istituto Sperimentale di Caseificio di Lodi sono aperte le iscrizioni per il Corso inferiore e per quello superiore di Caseificio.

L'insegnamento teorico e pratico riflette le varie discipline attinenti la complessa industria del latte, con larga applicazione di esercitazioni tecnologiche, chimiche e batteriologiche.

Il Corso inferiore avrà inizio col 10 ottobre.

Per informazioni e programmi rivolgersi alla Direzione, alla quale devono essere inviate le domande per l'iscrizione ai Corsi.

La Fiera autunnale di Verona. — S. E. l'on. Edmondo Rossoni — Ministro per l'agricoltura e le foreste — ha, con proprio decreto, indetto un complesso di importantissime manifestazioni dirette ad incoraggiare gli allevamenti nazionali ed a meglio adeguare il traino animale alle moderne esigenze e agli attuali sistemi di costruzione stradale.

Tali manifestazioni, che si svolgeranno a Verona dal 10 al 14 ottobre prossimo in occasione della tradizionale Fiera autunnale cavalli, sono:

un Concorso con prove funzionali per la produzione del cavallo pesante rapido qualificato agricolo-artigliere (postiere);

una Rassegna di puledre, cavalle mulattiere e muli portacarichi centrali;

una Rassegna di asini stalloni;

un Concorso per carri ed attacchi razionali che consentano economie nello sforzo di trazione;

un Concorso per ferrature da equini adatte alle moderne pavimentazioni stradali.

Le succitate manifestazioni sono in massima parte già note, in quanto da alcuni anni vengono organizzate in occasione della Fiera autunnale cavalli; la Rassegna asini stalloni ed il Concorso ferrature costituiscono però una novità ed è da rilevare che quest'ultimo costituirà una iniziativa assolutamente originale. Esso infatti tende a richiamare l'attenzione su una branca finora trascurata e nella quale poco od alcun progresso si è fatto.

I Concorsi e le Rassegne sono riccamente dotati di oltre 55 mila lire di premi.

Iscrizioni ai R. R. Istituti tecnici agrari di Padova e Conegliano — Presso i suddetti Istituti sono aperte le iscrizioni per l'anno scolastico 1936-37.

Possono ottenere l'iscrizione senza esami al Corso preparatorio i giovani provveduti della licenza di Scuola di avviamento professionale di qualunque tipo, nonchè coloro che abbiano conseguita la promozione alla IV^a^ classe dell'Istituto tecnico inferiore o magistrale inferiore, oppure l'ammissione alla IV^a^ classe ginnasiale.

L'iscrizione alla prima classe è concessa a coloro che abbiano superato o superino il normale esame di ammissione al Corso superiore presso una qualunque sezione dell'Istituto tecnico.

Mediante esame d'integrazione, possono inoltre iscriversi alla prima classe i giovani muniti dell'ammissione al Liceo Scientifico od al Corso superiore dell'Istituto Magistrale, nonchè coloro che sono provveduti della promozione o della idoneità alla V^a^ classe ginnasiale.

Gl'Istituti, dotati di Convitto, al termine degli studi rilasciano il diploma di Perito agrario, il quale permette la iscrizione negli Istituti superiori per il conseguimento del titolo di Dottore in scienze agrarie od in scienze economiche e commerciali.

Il termine utile per le iscrizioni scade il 30 corr.

Commercio dei vini in Istria. — La Unione provinciale agricoltori ci trasmette i seguenti dati riguardanti il mese di luglio c. a.:

Albona — Cons. bianco e rosso hl. 1963.28, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.
Barbana — Cons. bianco e rosso hl. 167.93, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.
Bogliuno — Cons. bianco e rosso hl. 82.23, esport. bianco e rosso 2.45, daziato in abbonamento 67, prezzo L. 82—85 bianco e rosso.
Buie — Cons. bianco e rosso hl. 133 15, esport. bianco e rosso 1298.47, prezzo L. 85—115 bianco e rosso.
Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 654.43, esport. bianco e rosso 694.93, prezzo L. 120—130 bianco e rosso.
Cherso — Cons. bianco e rosso hl. 211, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.
Cittanova — Cons. bianco e rosso hl. 34, esport. bianco e rosso 230, daziato in abbonamento 20, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.
Dignano — Cons. bianco e rosso hl. 285.01, esport. bianco e rosso 304.50, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.
Fianona — Cons. bianco hl. 200, rosso 40, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.
Grisignana — Cons. bianco e rosso hl. 45.31, esport. bianco e rosso 60, prezzo L. 80—105 bianco e rosso.
Isola — Cons. bianco e rosso hl. 167.34, esport. bianco e rosso 429.42, prezzo L. 95—115 bianco e rosso.
Lanischie — Cons. bianco e rosso hl. 67.09, prezzo L. 85—90 bianco e rosso.
Lussinpiccolo — Cons. bianco hl. 146, rosso 251, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.
Maresego — Cons. bianco e rosso hl. 49.42, esport. bianco e rosso 4.50, prezzo L. 85—105 bianco e rosso.
Monte di Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 77.40, prezzo L. 90—105 bianco e rosso.

Montona — Cons. bianco e rosso hl. 53.66, esport. bianco e rosso 610.85, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.

Neresine — Cons. bianco hl. 6, rosso 11, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.

Orsera — Cons. bianco e rosso hl. 964, esport. bianco e rosso 95, daziato in abbonamento 80.11, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Ossero — Cons. bianco hl. 4, rosso 8, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.

Parenzo — Cons. bianco e rosso hl. 383.61, esport. bianco e rosso 3094.81, daziato in abbonamento 61.46, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Pinguente — Cons. bianco e rosso hl. 124.53, esport. bianco e rosso 1756, daziato in abbonamento 106.62, prezzo L. 75—80 bianco e rosso.

Pirano — Cons. bianco e rosso hl. 718 82, esport. bianco e rosso 187.97, prezzo L. 90—110 bianco e rosso.

Pola — Cons. bianco hl. 968.25, rosso 3873.08, in bottiglia 1.28, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.

Portole — Cons. bianco e rosso hl. 13.80, esport. bianco e rosso 151.30, daziato in abbonamento 70, prezzo L. 80—90 bianco e rosso.

Rovigno — Cons. bianco e rosso hl. 460.33, esport. bianco e rosso 75.19, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Rozzo — Cons. bianco e rosso hl. 4.52, esport. bianco e rosso 27 30, daziato in abbonamento 36.75, prezzo L. 80—85 bianco e rosso.

Sanvincenti — Cons. bianco hl. 8.50, rosso 33.50, esport. bianco 37, rosso 196, prezzo L. 85 bianco e rosso.

Umago — Cons. bianco e rosso hl. 226.81, esport. bianco e rosso 586.42, prezzo L. 85—110 bianco e rosso.

Valle — Cons. bianco e rosso hl. 46.43, esport. bianco e rosso 213, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Verteneglio — Cons. bianco e rosso hl. 38.40, esport. bianco e rosso 1046.40, prezzo L. 85—110 bianco e rosso.

Villa Decani — Cons. bianco e rosso hl. 99.67, esport. bianco e rosso 24.36, prezzo L. 90—100 bianco e rosso.

Visignano — Cons. bianco e rosso hl. 76.29, esport. bianco e rosso 856.59, daziato in abbonamento 0.35, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Visinada — Cons. bianco e rosso hl. 49.59, esport. bianco e rosso 452.68, daziato in abbonamento 14.39, prezzo L. 100—110 bianco e rosso.

Notizie sull'esito di alcuni mercati di animali tenuti nelle provincie d'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Levade (Portole), 11-VIII. — Animali presentati: Buoi 30, Vacche 27, Vitelli 5, Asini 3, Suini da allevamento 4, Ovini 6. Prezzi verificatisi: Buoi da macello L. 260—290, da allevamento L. 290—310, Vacche da macello L. 200—230, da allevamento L. 240—270, Vitelli da macello L. 340—360, da allevamento L 360—380, al q.le peso vivo; Asini L. 100—300, Suini da allevamento L. 50—80, Ovini L. 60—80, per capo.

Andamento del mercato: scarso concorso di animali; presenti diversi compratori; furono effettuate 24 variazioni di proprietà di bovini adulti.

Montona, 17-VIII. — Animali presentati: Buoi 222, Vacche 207, Vitelli 51, Cavalli 6, Muli 3, Asini 114, Suini da allevamento 39, Ovini 23, Caprini 10. Prezzi verificatisi: Buoi da macello L. 280—300, da allevamento L. 300—320, Vacche da macello L. 150—180, da allevamento L. 230—260, Vitelli da

macello L. 330—350, da allevamento L. 350—380, al q.le peso vivo: Cavalli L. 1000—1400, Muli L. 500—700, Asini L. 50—350, Suini da allevamento L. 50—80, Ovini L. 60—80, Caprini L. 80—100, per capo.

Andamento del mercato: concorso notevole di animali e di compratori; furono eseguite 172 variazioni di proprietà di bovini adulti, dei quali 63 vennero esportati; molto vivo il mercato fra le specie minori.

Dal lato zooiatrico, non si ebbe a segnalare nessum caso di malattie infettive o diffusive.

Pinguente, 20-VIII. — Animali presentati: Buoi 67, Vacche 193, Vitelli 4, Asini 9, Suini 103, Ovini 11. Prezzi verificatisi: Buoi L. 315, Vacche L. 265, Vitelli L. 475, al q.le peso vivo; Asini L. 160—325, Suini L. 55—200, Ovini L. 60—120, per capo.

Fieno L. 10, Paglia L. 6, al q.le

Andamento del mercato: molto concorso di acquirenti, tanto di bestiame da lavoro che da macello; vennero venduti tutti i vitelli, i suini e gli ovini; eseguite 72 variazioni per passaggio di proprietà.

Pisino, 1-IX. — Animali presentati: Buoi 410, Vacche 342, Giovenchi 7, Vitelli 24, Cavalli 7, Asini 39, Suini da allevamento 75, Ovini 43. Prezzi verificatisi: Buoi da lavoro L. 260-340, da macello L. 260—360, Vacche da allevamento L. 230—290, da macello L. 220—320, Giovenchi L. 260—360, Vitelli L. 320—460, al q.le peso vivo; Cavalli L. 700—2000, Asini L. 80—450, Suini da allevamento L. 50—120, Ovini L. 50—140, per capo.

Fieno L. 8—12, Paglia L. 7—11, al q.le.

Andamento del mercato: molto animato; eseguite 304 variazioni di proprietà ed esportati 45 capi.

Nulla di notevole dal punto di vista zooiatrico.

Visinada, 7-IX. — Animali presentati: Buoi 57, Vacche 56, Vitelli 10, Asini 16, Suini da allevamento 26, Ovini 2, Caprini 6. Prezzi verificatisi: Buoi da macello L. 290—320, da allevamento L. 320—350, Vacche da macello L. 220—240, da allevamento L. 260—290, Vitelli da macello L. 350—380, da allevamento L. 380—400, al q.le peso vivo; Asini L. 150—300, Suini da allevamento L. 60—90, Ovini L. 60—80, Caprini L. 70—100, per capo.

Andamento del mercato: mediocre frequenza di animali e di compratori; furono eseguite 12 variazioni di proprietà.

Levade (Portole), 9-IX. — Animali presentati: Buoi 64, Vacche 57, Vitelli 12, Asini 4, Suini da allevamento 11, Ovini 5, Caprini 2. Prezzi verificatisi: Buoi da macello L. 300—330, da allevamento L. 340—360, Vacche da macello L. 240—260, da allevamento L. 270—300, Vitelli da macello L. 360—400, da allevamento L. 400—440, al q.le peso vivo; Asini L. 200—300, Suini da allevamento L. 80—100, Ovini L. 60—80, Caprini L. 90—120, per capo.

Andamento del mercato: mediocre concorso di animali e di compratori; furono eseguite 32 variazioni di proprietà.

Infortuni agricoli nel mese di luglio 1936. — Durante il mese di luglio vennero denunciati alla Cassa mutua giuliana infortuni agricoli in Trieste, complessivamente 507 infortuni e precisamente 37 della provincia di Trieste, *176 della provincia di Pola,* 54 del Goriziano, 13 della provincia del Carnaro e 227 dell'Udinese.

Lo stato degli infortuni alla fine del mese di luglio era il seguente: infortuni mortali 7; infortuni con prevedibile invalidità permanente 132; infortuni con indennità per inabilità temporanea 62.

Il numero degli infortuni e le indennità pagate durante il mese di luglio, risultano dal prospetto che segue:

Provincia	Temporanea		Permanente		Morte		Totale	
	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire	N.	Lire
Trieste	—	—.—	6	12 229.50	1	11 250.—	7	23.479.50
Pola	*4*	*408.—*	*20*	*56.580.25*	—	—.—	*24*	*56.988.25*
Gorizia	1	192.—	10	19.182.75	3	21.982.80	14	41.357.55
Fiume	1	300.—	3	5.042.25	—	—.—	4	5.342.25
Udine	6	333.50	16	44.969.50	3	16 250.—	25	61.553.—
Assieme	12	1.233.50	55	138 004.25	7	49 482.80	74	188.720.55
Pagate fino al 30 giugno	111	11.107.—	229	521.794.60	28	138.684.35	368	671.586.15
Complessivamente al 31 luglio	123	12.340.50	284	659.798.85	35	188 167.35	442	860.306.70

Stato civile del Comune di Parenzo
mese di Agosto.

Nati: Maschi 5, Femmine 9. Totale 14
Morti: 8
Aumento popolazione 6

Matrimoni celebrati: 1

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA D'ISTRIA						
Dal 16 al 31-VIII	Carbonchio ematico	Rovigno	Rovigno	S	—	1
	Setticemia dei suini	Capodistria	Erpelle-Cosina	S	—	1
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 16 al 31-VIII	Mal rossino	Trieste	Monrupino	S	—	1

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

fatte all'Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Agosto

Giorno	Pressione barometrica ridotta a 0° ed al mare mm. 700 +	Temperatura gradi centigradi: Massima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Minima nelle 24 ore	Temperatura gradi centigradi: Media giornaliera	Vento [1]: Direzione (N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest)	Vento [1]: Forza (0 = calma 6 = uragano)	Nebulosità [1] (0 = sereno 10 = completamente coperto)	media umidità relativa dell'aria (0 = secca 100 = satura)	Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm.	Osservazioni
1	56.3	26.5	16.3	22.7	SW	0	4	59	6.4	Temporale
2	57.4	27.2	16.5	22.6	S	0	10	67	—	
3	61.8	29.3	16.8	25.0	SE	0	0	54	—	
4	61.3	29.5	19.8	26.0	SW	2	1	58	—	
5	63 0	29.7	19.9	25.6	SE	2	4	48	—	acqua caduta nei mesi precedenti mm. 602.0
6	66.0	29.3	14.5	24 4	SE	1	0	52	—	in agosto » 14.8
7	64.1	28.8	15.5	23.8	W	0	0	54	—	totale mm. 616.8
8	62.1	28.5	18.1	24.1	E	1	7	49	2.6	
9	62.7	28.5	14.3	23.5	NE	1	0	49	—	
10	62 6	28.3	14.5	24.0	SW	0	2	53	—	
11	60.8	28.7	17.2	24.4	SE	0	3	56	—	
12	57.8	29.6	21.0	25.6	SW	2	5	59	—	
13	59.7	28.2	17.6	23.8	S	1	8	59	—	
14	62.8	28.8	16.7	24.5	SE	1	3	59	—	
15	63.9	29.1	16.7	25.0	SE	1	0	63	—	
16	64.0	29.5	17.7	25.5	W	1	0	66	—	
17	63.7	30.4	18.1	26 0	SW	1	3	69	—	
18	62.7	31.2	17.5	26.5	E	1	1	55	—	
19	62.4	31.0	17.0	26.1	W	1	0	56	—	
20	62.6	29.5	19.0	25.5	SE	0	2	68	—	
21	64.1	30.3	17.3	26.0	SE	0	3	61	—	
22	62.4	30.8	17.8	26 0	N	0	0	66	—	
23	62.5	26.7	20.2	24.0	N	1	6	63	4.6	
24	68.0	27.4	12.5	21.9	S	0	0	53	1.2	
25	67.8	28.5	15.5	23.9	N	1	0	54	—	
26	64.6	29.3	16.9	24.6	W	1	0	64	—	
27	65.5	27.8	18.0	24.1	NE	1	8	48	—	
28	68.3	28.5	12.8	22.9	SE	1	0	44	—	
29	69.1	27.5	14.5	23.2	NE	1	0	49	—	
30	67.4	27.7	15.2	23.5	W	1	1	59	—	
31	62.2	28.2	16.0	23.7	S	0	3	57	—	

[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia

nel mese di Agosto

(Dati del Consiglio provinciale della economia corporativa di Pola)

Denominazione dei prodotti		Prezzi	Annotazioni
Vini			
Vino bianco comune . .	all'ettol.	60—100	alla produzione, pronta consegna e pagamento
» nero » . . .	»	60—100	»
Olî			
Olio d' oliva, tipo Bari .	al q.le	620—690	dal grossista al dettagliante, franco negozio dettagliante, fusto escluso, pagamento 30 giorni
Foraggi			
Fieno sciolto	al q.le	13—16	al mercato, pronta consegna e pagamento
Fieno pressato	»	15—18	»
Erba medica	»	25—28	»
Paglia in balle	»	14—16	»
Avena nostrana	»	80—90	dal produttore al grossista, franco stazione Pola, tela per merce, pronto pagamento
Cereali			
Grano	al q.le	118	prezzi dell' ammasso
Granoturco	»	108	dal grande grossista al grossista, franco stazione Pola, tela per merce, pagamento 30 giorni
Bestiame da macello, pollame, uova, latte			
Buoi I. qual. (peso vivo)	al q.le	330—350	al mercato, pronta consegna e pagamento
» II. » »	»	270—300	»
Vacche I. » »	»	250—280	»
» II. » »	»	160—200	»
Vitelli »	»	450—520	»
Pollame adulto	al chg.	9—9.50	»
Uova fresche	» cento	35—38	»
Latte	» litro	0.65	»
Combustibili			
Legna da ardere . . .	al q le	8.50	al mercato, pronta consegna e pagamento
Carbone di legna . . .	»	32—36	»

Dott. E. Benedini, Direttore responsabile **Dott. U. Stacchiotti**, Redattore - capo